

S
P
E
I
S
E
K
A
R
T
E



Familienunternehmen seit 1927



UNSER BIO RESTAURANT IST
SEIT 2006 BIO ZERTIFIZIERT.
WIR HABEN UNSERE
LEBENSEINSTELLUNG ZU
100% INS GESCHÄFT
ÜBERNOMMEN. UNSERE
EINSTELLUNG VOM LEBEN IM
EINKLANG MIT DER NATUR
UND ZUM GANZHEITLICHEN
WOHLBEFINDEN SPIEGELT
SICH SEITDEM
IN ALLEN BEREICHEN
WIDER.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN
PAAR GENÜSSLICHE
STUNDEN BEI UNS!

QUALITÄT & TRANSPARENZ
AUF DIE SIE SICH
VERLASSEN KÖNNEN.

WIR HABEN DIE GOLDENE
HAUBE VON BIOLAND
BEKOMMEN, DIES IST DIE
HÖCHSTE AUSZEICHNUNG
VON BIOLAND FÜR DIE
GASTRONOMIE!



Grundsätze unserer Naturküche

**NATurnahe Zubereitung
der Lebensmittel, das
heißt für uns:**

VERWENDUNG VON FRISCHEN
VORWIEGEND REGIONALEN
SAISONALEN 100% BIO
PRODUKTEN

SCHONENDE ZUBEREITUNG

VERWENDUNG VON
HOCHWERTIGEN ÖLEN

KOCHEN MIT GRANDERWASSER

VERWENDUNG VON
NATURSALZ

NACHHALTIGER UMGANG MIT
LEBENSMITTELN

OHNE ZUSATZSTOFFE UND
GESCHMACKSVERSTÄRKER

OHNE MIKROWELLE

ALLERGENE UND ZUTATEN
SIND AUSGEWIESEN

EIN KLARES „NEIN“ ZU
GENTECHNIK, CHEMISCH-
SYNTHETISCHEN PESTIZIDEN
UND DÜNGEMITTELN

UMWELT- UND KLIMASCHUTZ
DURCH KURZE
TRANSPORTWEGE

- DE - ÖKO 006 -
ZERTIFIZIERT VON DER
ABCERT SEIT 2006



Wir sind Partner



Schlossbräustüberl Scherneck

ADRESSE:
SCHLOSSBRÄUSTÜBERL
SCHERNECK
SCHERNECK 1
86508 REHLING



ÖFFNUNGZEITEN:
MITTWOCH - SONNTAG
12:00 – 21:00 UHR

FREUDIG DÜRFEN WIR IHNEN
MITTEILEN, DASS WIR SEIT
DEM 19. MAI 2023 EINEN
NEUEN BETRIEB ERÖFFNET
HABEN.

DAS SCHLOSSBRÄUSTÜBERL
SCHERNECK IST EIN
RESTAURANT MIT
BIERGARTEN UND EINEM SB-
BIERGARTEN AUF DEM
HISTORISCHEN GELÄNDE
VON SCHLOSS SCHERNECK.

DAS RESTAURANT HAT RUND
150 SITZPLÄTZE INNEN UND
DER BIERGARTEN RUND 300
PLÄTZE. DER SB-KASTANIEN
BIERGARTEN HAT RUND 150
PLÄTZE AUßEN.

DAS HISTORISCHE GELÄNDE
VON SCHLOSS SCHERNECK
IST EIN BEKANNTES
AUSFLUGSZIEL.

WIR FREUEN UNS SEHR SIE
BEI EINEM BESUCH IM
SCHLOSSBRÄUSTÜBERL
SCHERNECK WIEDER ZU
SEHEN!

Aperitif, Cocktails & Superfoodgetränke



Mit Alkohol

0,1 ltr	Prosecco Glera	6
4 cl	Portwein Porto Tawny	5
0,3 ltr	Weinschorle	6
0,3 ltr	Munich Mule	14
0,3 ltr	Mondino Sprizz	8
0,3 ltr	Mondino Orange	8
0,3 ltr	Hugo	8
0,25 ltr	Gin Tonic	8,5
0,3 ltr	Limoncello Sprizz	11
0,25 ltr	Cuba Libre	11
0,25 ltr	Mojito	11

Ohne Alkohol

0,1 ltr	Appleritif Apfel & Rose	5,5
	Rose & Aronia	5,5
0,2 ltr	Virgin Hugo	6,5

Superfoodgetränk

0,2 ltr	Grüner Powerdrink	8
0,2 ltr	Aronia Superfood	8
0,2 ltr	Apfel-Karotte Frisch gepresst	8





Vorspeisen & Salate



Zu all unseren
Salaten
servieren wir
Ihnen Brot /
Semmeln

VEGAN

K Ü R B I S C R E M E S U P P E

8,00

Mit feiner Ingwernote, Geröstete
Kürbiskerne, Thymian-Kürbiswürfel,
kaltgepressten Kürbisöl und Brot

Allergene: Weizen, Sellerie

VEGAN

K L E I N E R G E M I S C H T E R S A L A T

8,50

Blattsalat, Rohkostsalate, Balsamico
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid

VEGAN

G E M I S C H T E R S A L A T

10,50

Blattsalat, Rohkostsalate, Balsamico
Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid

○ MIT G E B R A T E N E N
P U T E N S T R E I F E N

20,00

○ MIT F R I S C H E N
S A I S O N A L E N P I L Z E N

18,00

○ MIT G E B R A T E N E M
L A C H S F I L E T

25,00

Vegetarisch

Bioland

Die 7 Bioland-Prinzipien

- **Bioland-Prinzip:** im Kreislauf wirtschaften. ...
- **Bioland-Prinzip:** Bodenfruchtbarkeit fördern. ...
- **Bioland-Prinzip:** Tiere artgerecht halten. ...
- **Bioland-Prinzip:** biologische Vielfalt fördern. ...
- **Bioland-Prinzip:** natürliche Lebensgrundlagen bewahren. ...
- **Bioland-Prinzip:** Menschen eine lebenswerte Zukunft sichern.



HANDGERIEBENE KARTOFFELRÖSTI

19,50

Kräuterquark, Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing

Allergene: Senf, Sellerie, Sulfid, Milch

HANDGEHOBELTE KÄSESPÄTZLE MIT BEILAGEN SALAT

17,00

Röstzwiebeln, Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid, Milch, Eier

HANDGEHOBELTE SCHARFE - KÄSESPÄTZLE MIT BEILAGEN SALAT

18,50

Röstzwiebeln, Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico Dressing

Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfid, Milch, Eier

LINSEN - GEMÜSE - PFANNE

19,00

Gebratene Berglinsen, knackiges Saisongemüse in cremiger Curry-Sauerrahmsoße mit frischen Kräutern

Allergene: Sellerie, Milch

CREMIGE PILZNUDELN IN SCHMANDSAUCE

19,00

Penne mit scharf angebratenen saisonalen Pilzen in einer cremigen Schmand-Sauce und frischen Kräutern

Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

KÜRBIS - GRAUPENRISOTTO MIT PILZEN

22,00

Cremiges Graupenrisotto mit Kürbispüree, saisonalen Pilzen, gerösteten Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl und frischen Kräutern

Allergene: Weizen, Sellerie, Milch

KÜRBIS - PILZ - MAULTASCHEN

23,00

Auf Rahm-Sauerkraut-Sauce, gefüllt mit Kürbis-Pilz-Brunoise, Ricotta und Bergkäse auf leicht aromatischen Rahmsauerkraut mit Schmelzzwiebeln und frischen Kräutern

Allergene: Weizen, Ei, Milch

Vegan



Fisch

LINSEN - GEMÜSE - P F A N N E

19,00

Gebratene Berglinsen, knackiges
Saisongemüse in cremiger Curry-
Kokosrahmsauce mit frischen Kräutern
Allergene: Sellerie

H A N D G E R I E B E N E K A R T O F F E L R Ö S T I

19,50

Zitronen-Kokos-Dip, Blattsalate,
Rohkostsalate, Kräuter Dressing
Allergene: Senf, Sellerie, Sulfid

C R E M I G E P I L Z N U D E L N I N H A F E R S A U C E

19,00

Penne mit scharf angebratenen
saisonalen Pilzen und frischen Kräutern
Allergene: Weizen, Sellerie

K R O S S E S L A C H S F I L E T A U F K A R T O F F E L P Ü R E E U N D G E M Ü S E D E R S A I S O N

32,00

Mit einer Pilz-Duxelles-Pfannensauce
und frischen Kräutern
Allergene: Fisch, Milch, Sellerie, Sulfid

L A C H S - P E N N E M I T G O R G O N Z O L A U N D W A L N Ü S S E N

28,00

Penne Rigate mit saftigen Lachswürfeln
in cremiger Gorgonzola-Schmandsauce,
abgerundet mit gerösteten Walnüssen
und frischer Zitronennote
Allergene: Fisch, Weizen, Milch, Nüsse,
Sulfid

Glutenfrei
möglich

Fleisch



Wahlweise mit
Scharfe Käsespätzle
+1,5

PUTENSCHNITZEL IN DER KNUSPERHÜLLE

Kartoffelpüree, gebratenem Gemüse,
Pilzrahmsoße

Allergene: Weizen, Eier, Sellerie, Sulfid,
Milch

- ZWEI
PUTENSCHNITZEL 23,00
- EIN
PUTENSCHNITZEL
MIT KLEINEM SALAT 22,50
Blattsalate, Rohkostsalate,
Balsamico Dressing

SCHNITZEL WIENER ART

Bratkartoffeln, Schmelzzwiebeln,
Zitrone

Allergene: Weizen, Eier, Sellerie, Sulfid,
Senf

- ZWEI SCHNITZEL 22,00
- EIN SCHNITZEL MIT
KLEINEM SALAT 21,50
Blattsalate, Rohkostsalate,
Balsamico Dressing

GEMISCHTES SAUER - RAHMGESCHNETZELTES

24,50

Gebratene saisonale Pilze und Gemüse,
handgehobelte Spätzle

Allergene: Sellerie, Milch, Weizen, Eier,
Senf

ZWIEBELROSTBRATEN

33,00

Roastbeef, Bratenjus, Handgehobelte
Käsespätzle

Allergene: Sellerie, Weizen, Milch, Eier

Wahlweise mit:

Schmelzzwiebeln oder Röstzwiebeln

Schmankerl



HANDGEHOBELTE
KRAUTSPÄTZLE 18,50

Blattsalate, Rohkostsalate, Balsamico
Dressing
Allergene: Senf, Weizen, Sellerie, Sulfite,
Milch, Ei

SCHWEIZER
WURSTSALAT 15,00

Leberkäse, rote Zwiebeln, Essiggurken,
Käse, Brot
Allergene: Senf, Weizen, Sulfite, Milch

KINDER KÄSESPÄTZLE
MIT RÖSTZWIEBELN 9,50

Allergene: Milch, Eier, Sellerie, Weizen

Kindergerichte



SPÄTZLE MIT SOSSE 9,00

Allergene: Weizen, Eier, Sulfite, Sellerie

KINDERSCHNITZEL MIT
SPÄTZLE UND SOSSE 13,00

Allergene: Sellerie, Sulfite, Eier, Weizen

NUDELN MIT
TOMATENSOSSE UND
KÄSE 9,00

Allergene: Weizen, Sellerie, Sulfite, Milch

Nachspeise



KARAMELLISIERTER
KAISERSCHMARRN 12,00

FÜR 2 PERSONEN 16,00
Apfelmus, Rum-Rosinen, Mandeln
Allergene: Weizen, Eier, Milch, Nüsse,
Alkohol

VANILLEEIS MIT
KÜRBISKERNÖL 5,00
Verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen
Allergene: Milch

WALNUSSTIRAMISU 9,50
Allergene: Milch, Weizen, Nüsse, Alkohol

GEMISCHTER EISBECHER
JE KUGEL 3,00
Allergene: Milch

AUF WUNSCH MIT
SAHNE 2,50

UNSERE EISSORTEN:

Vanille

Schokolade

Allergene: Milch

UNSERE VEGANEN

SORBETS:

Zitrone-Ingwer

Erdbeer-Minze

Allergene: Keine